



WINE NOTE ?

Sour Grape Ale - alc 5,5% vol



MALTS

Malt pilsen , malt de blé, Malt Munich

HOUBLONS

Citra, mosaïc

AUTRE

Moût de raisin

LEVURE

American west coast ale yeast

AMERTUME

Faible : 12 IBU

Corps

1.8 P°



Blonde dorée



Raisin, yaourt, pêche



Acidité, raisin blanc, légère salinité, fruité



Saumon en papillote, gruyère des alpages, riz aux lait, flan patissier

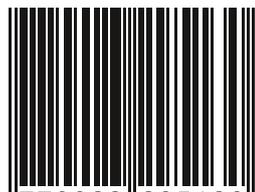


33 CL



30 L

À déguster entre 6 et 8°C
À Conserver au frais



3 770023 295130



Située dans le **bocage vendéen**, notre brasserie ouvre ses portes en **juin 2014**. Installée en plein cœur de la ferme familiale de La Mulette et utilisant **les céréales cultivées sur la ferme**, son nom est déjà tout trouvé, ce sera **La Ferme-Brasserie La Mulette**.

Mélange de **modernité** et de **tradition**, nos bières s'inspirent des méthodes traditionnelles ancestrales, mais aussi de la **nouvelle vague mondiale Craft beer**. Nous brassons des bières sur lie à partir de malts, de houblons, de levures et d'eau. Sans additif, sans conservateur, nos bières ne sont ni filtrées, ni pasteurisées.